



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spenatsoppa med tanelliost och tomatbruschetta

Spenatsoppa

Bakpotatis 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 ● Vatten 7 dl
 Vitvinsvinäger 15ml ½
 påse
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Vitlök 1 klyfta
 Tanelli hårdost 2 st
 Vispgrädd ½ dl
 Babyspenat 100 g

Tomatbruschetta

Surdegspavé 2 st
 ● Olivolja ½+½ msk
 Tomat 2 st
 Rödlök 1 st
 Basilika 20 g
 Chili flakes 1 förp
 Vitvinsvinäger 15ml ½
 påse
 Tanelli hårdost 1 st

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
 Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Spenatsoppa:** Skala och dela bakpotatis i mindre bitar. Klyfta schalottenlök. Lägg allt i en kastrull. Tillsätt vatten, vitvinsvinäger, grönsaksbuljong och pressad vitlök. Koka upp och sjud ca 12 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Tomatbruschetta:** Halvera surdegspavé och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper med snittytan uppåt. Ringla över olivolja och rosta högt upp i ugnen ca 5 min.
4. Tärna tomat och rödlök. Grovhacka basilika. Lägg allt i en skål. Blanda ner chili flakes, vitvinsvinäger och olivolja. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Fördela tomatsalladen på brödhalfvorna. Finriv Tanelli hårdost över.
5. **Spenatsoppa:** Finriv Tanelli hårdost. Tillsätt vispgrädd, babyspenat och riven ost, mixa soppan med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Blir soppan för tjock, späd med lite extra vatten.
6. Servera spenatsoppa med bruschetta.